El deshielo de los glaciares 'resucitará' microbios prehistóricos

Bacterias atrapadas y preservadas en los polos desde hace 420.000 años vuelven a la vida, según Scientific American

**Ciencia** | 24/04/2012 - 10:27h

[](http://www.lavanguardia.com/fotos/20120424/54285186818/analisis-de-hielo-extraido-de-la-antartida-en-un-laboratorio-de-los-estados-unidos.html)

Análisis de hielo extraído de la Antártida en un laboratorio de los Estados Unidos U.S. Ice Drilling en Flickr

Top of Form

Bottom of Form

Barcelona. (Redacción).- **Microbios** atrapados durante cientos de miles de años en **glaciares** prehistóricos de la **Antártida** y de **Groenlandia** están empezando a volver a la vida por el **deshielo** de los **polos**, según un [artículo publicado en la prestigiosa revista *Scientific American*](http://www.scientificamerican.com/article.cfm?id=melting-glaciers-liberate-ancient-microbes).

Los polos son una "reserva gigante de vida microbiótica", según resalta la información, que calcula que en los polos podría haber mil veces más microbios atrapados que seres humanos sobre la Tierra.

John Priscu, profesor de la Universidad de Montana y pionero en el estudio de la microbiología antártica, asegura haber detectado bacterias vivas en el interior de glaciares de 420.000 años de antigüedad. Además, las ha llevado a su laboratorio y ha logrado que se reproduzcan. Los científicos han comprobado como los microbios evolucionan e intercambian ADN dentro de las placas de hielo.

La revista destaca que "el hielo permite a los microbios disfrutar de una especie de inmortalidad, preservando material genético y permitiendo volver a al vida a a criaturas que han desaparecido hace mucho tiempo".

Los científicos recalcan que del **deshielo** no resucitarán animales sino microorganismos, pero advierten de la posibilidad de que estas bacterias generen una gran masa de materia orgánica procedente del deshielo y que cambie los actuales ritmos de creación de dióxido de carbono y metano. Otro riesgo potencial, según recoge *Scientific American*, sería que estos miles de **microorganismos** afectaran al ecosistema marino y rompieran su delicado equilibrio químico.

Berasategui: "El secreto de mi éxito es humildad, respeto y trabajo"

El chef nacional con más estrellas Michelin ha repasado en Vitoria su trayectoria profesional

**Ocio** | 24/04/2012 - 16:29h

Top of Form

Bottom of Form

Vitoria (EFE).- El **cocinero** guipuzcoano Martín **Berasategui**, el chef con más estrellas Michelin de España, ha afirmado este martes que el secreto de su éxito está "en la humildad, el respeto y el trabajo". Berasategui ha expuesto hoy en el XVIII **Congreso Nacional** de **Cocina** de **Autor** de **Vitoria** las claves que le han permitido llegar tan alto en el mundo de la restauración: "Trabajar, trabajar y seguir trabajando".

Minutos antes de impartir la conferencia, ha comentado a los periodistas que para estar en el lugar que ocupa actualmente y acumular siete estrellas Michelin en todos los restaurantes de su firma, ha tenido que ser una persona accesible y enseñar todo lo que sabe a su equipo. En cuanto a la situación económica actual, ha dicho que a él el viento de la crisis le lleva a mover las aspas del molino mientras a otros les lleva a esconderse.

Desde su restaurante de Lasarte (Gipuzkoa), la "casa madre" distinguida con tres estrellas Michelin, cocina y capitanea al mismo tiempo todos sus proyectos: libros de recetas, asesoramiento a restaurantes o la gestión de la empresa hostelera Martín Berasategui con 11 establecimientos repartidos por distintos países. A pesar de su apretada agenda, sigue fiel a su espíritu de cocinero y anualmente crea alrededor de 35 nuevas recetas. Además, presume de mantener su mismo horario de trabajo y de seguir vistiendo de blanco, como todo chef que se precie.

En la ponencia que ha impartido este martes en Vitoria, Berasategui ha recordado el momento que vivió en 2001 cuando su restaurante de Lasarte consiguió la tercera estrella Michelín, lo que le hizo "tocar el cielo con la yema de los dedos", ha descrito. La clave de su éxito ha sido someterse con humildad al trabajo de la cocina para ver lo que han hecho otros profesionales y aprender de ellos las técnicas de cocción, de limpieza de alimentos y de selección de los mismos. Ha asegurado que no olvida sus inicios y que un día fue novato. En este sentido, ha recordado que cuando en 1993 inauguró el Martín Berasategui de Lasarte no tenía dinero para acabar la obra y lo pintó con la pintura que el Gobierno Vasco "medio regalaba para los pisos de protección oficial". Además, su economía no le daba ni para poner horno en la cocina, ha indicado.

A los siete meses, consiguió su primera estrella Michelín, la segunda en 1996 y la tercera en 2001. Berasategui ha impartido la ponencia recién llegado de Punta Cana (República Dominicana) donde ha inaugurado dos restaurantes más y en 2013 prevé implantarse también en Costa Rica y en 2014 en Brasil. Ante un público joven, estudiantes de hostelería y de cocina principalmente, ha relatado que sus primeros pasos los dio en el Bodegón Alejandro, el negocio familiar, del cual tomó las riendas a los 21 años.  
Su madre y su tía le introdujeron en el mundo de la cocina y completó su formación en Francia.

Berasategui ha agradecido al pastor de Igeldo que le avaló en su primer préstamo, gracias al cual pudo reformar y mejorar el negocio familiar.  
Ha contado que el banco le denegó el préstamo en un principio porque no quería recurrir a sus padres para que le avalaran y, entonces, se enteró el pastor de Igeldo y le ayudó. "Y así, nací yo, pequeñito, pequeñito pero para adelante", ha bromeado.